



NUR ÜNDEY KALPAKLIOĞLU
(ACI'87)

DÜNYA MUTFAĞINI TANIMADAN, ŞEF OLMAK ZOR!

Doç. Dr. Nur Ündey Kalpaklıoğlu, yemeğin kültürle çok ilintili bir konu olduğu düşüncesiyle gastronomiyle yakından ilgileniyor. Haliç Üniversitesi Turizm İşletmeciliği Bölüm Başkanı olan Kalpaklıoğlu, tarih boyunca aşçılığa çok önem verildiğine dikkat çekiyor.

İZMİR AMERİKAN KOLEJİ mezunu Doç. Dr. Nur Ündey Kalpaklıoğlu, yükseköğrenimini Ege Üniversitesi İletişim Fakültesi'nde Gazetecilik ve Halkla İlişkiler Bölümü'nde tamamladı. Aynı bölümde yüksek lisans ve doktora yapan Kalpaklıoğlu, doçentliğini ise halkla ilişkiler alanından aldı. Ancak o, hayatındaki dönüm noktasının, rehberlikle tanışmasıyla gerçekleştiğini belirtiyor. Halen Haliç Üniversitesi Turizm İşletmeciliği Bölüm Başkanı olan Kalpaklıoğlu, farklı yiyecekleri tatmayı her zaman çok sevdiğine, yemeğin kültürle sanıldan daha çok alakası bulunduğuna ve günümüzde artan ilgiyle birlikte aşçılığın artık sanat haline geldiğine vurgu yapıyor.

Hayatınızdaki dönüm noktalarından biri olarak gördüğünüz rehberlikle tanışmanız nasıl oldu?

Lisans öğrenimim sırasında Turizm Bakanlığı'nın rehberlik kurslarına giderek profesyonel rehber oldum. Üniversiteyi bitirdikten sonra İzmir Fuarçılık Hizmetleri Kültür ve Sanat İşleri AŞ'nin (İZFAŞ) Dış İlişkiler biriminde işe başladım. Fakat yüksek lisansla birlikte biraz ağır geldiği için işi bıraktım. O arada rehberlik yapmaya başladım. Rehberliği çok sevdim. Yaklaşık on yıl Anadolu turlarında çalıştım. O yıllarda Anadolu rehberliği yapan çok kadın yoktu. Böylelikle Anadolu yiyeceklerini, Anadolu mutfağını görme imkânım oldu. Özellikle Doğu Anadolu mutfağına merak sardım.



“Rehberlik değişik kültürleri tanımak, anlamak ve oradan da yemeğe yönelmek için bir araç oldu” diyebilir miyiz?

Evet. Gastronomiye zaten ilgim vardı. Farklı yiyecekleri tatmayı severim. Yurt dışına gittiğimizde, şefleri masamıza çağırır ve yediğimiz yemeklerin reçetelerini sorardım. Eve döndüğümde reçeteleri dener ve kendimden de bir şeyler katmaya çalışırdım. Bu arada, “Şef” ve “Kadınca” dergilerinde, dünya mutfaklarını anlatan yazılar yazdım. Üniversitelerin turizm bölümlerinde yiyecek-içecek dersleri de verdim.

Haliç Üniversitesi'ndeki görevinizle ilgili bilgi verir misiniz?

Turizm İşletmeciliği Bölüm Başkanı'yım. 2018 Eylül'üne dek üniversitenin Kurumsal İletişim Daire Başkanı'ydım. Kendi bölümüme ağırlık vermek, profesörlük için daha fazla çalışmak ve gastronomi bölümünü kurmak gibi hedeflerim var. Bu nedenle Daire Başkanlığı'na biraz ara verdim.

Aşçılık ve gastronomi alanında neler yapmayı hedefliyorsunuz?

İki yıllık aşçılık bölümümüz var. Bu yıl da İşletme Fakültesi'nin alt birimi olarak gastronomi bölümünü açıyoruz. Dosyamızı dört yıllık lisans programı için YÖK'e gönderdik. Gastronomi bölümünün kurulmasıyla, kendi öğrencilerimize dört yıllık eğitimlerini tamamlama imkânı sağlayabileceğimiz gibi, yeni öğrencilere de kapı aralayacağız. Onlara sadece aşçılığı değil, aynı zamanda gastronomi kültürünü de öğreteceğiz.

Gastronomi kültürü neleri kapsıyor?

Gastronomi, kültürle yemek arasındaki ilişkiyi inceleyen bir disiplin ve bu kavram ilk kez 1801'de Fransız yazar Joseph Berchoux tarafından kullanılıyor. Yunanca mide "gastro" ile kural "nomo" (norm) kelimelerinin birleşmesiyle ortaya çıkıyor. Yenilebilen her şeyin sağlığa uygun şekilde hazırlanmasını kapsıyor.

Gastronomi nasıl trend oldu?

Aslında tarihe baktığımızda aşçılığın çok sevilen bir meslek olduğunu görüyoruz. Mevlânâ 13. yüzyılda bir aşçıya türbe yaptırmış. Yani o kadar değerli görüyor. Ortaçağ'da, krallıkla yönetilen ülkelerde, itibar kazanmak amacıyla sürekli olarak ziyafetler verildiğini görüyoruz. O tür organizasyonların sayesinde, krallar, hem yabancı ülkeler hem de halk nezdinde konumlarını güçlendiriyor. O çağlarda, aşçılar başarılı olurlarsa, kendilerine birçok değerli eşya, mücevher, gayrimenkul veriliyor. Osmanlı sarayında da aşçılar değerli ve saray mutfağı için özel reçeteler hazırlıyorlar. Fakat aşçılık bir süre sonra, özellikle de savaşlar nedeniyle, bütün dünyada değer kaybediyor, ama bu çok uzun sürmüyor, eski iyi günler geri geliyor: İnsanların dışarıda yemek yeme ihtiyacı arttıkça, restoran sayısı da artıyor. Yemeğin aslında bir karın doyurma aracı değil de, kültür olduğu bilinci oluştuğunda aşçılık mesleği yeniden geliyor. 90'larda İstanbul'da "fine dining" olan yer sayısı çok azdı. O nedenle aşçıya, şefe ihtiyaç yoktu. Yaşam tarzının değişmesi, ülke ekonomisinin yükselmesi, dijital medyanın ağırlık kazanması, televizyonun ve sonra internetin hayatımızın merkezine yerleşmesiyle birlikte bu meslek yeniden eski şaşalı günlerine döndü.

Yemek, turizmin bir parçası haline geldi mi?

Eskiden kitle turizmi vardı. Örneğin Anadolu'da turistler, büyük lokantalara götürülür ve ne yemek varsa hepsinden biraz biraz tabağına koyulurdu. Günümüzde insanlar kitle turizmden pek hoşlanmıyor. Onun için de farklı ilgi alanlarına göre alternatif turizm biçimleri oluştu. Bu bağlamda gastronomi de özel ilgi turizmi olarak yeniden karşımıza çıktı. İnsanlar bir farklılık görmek, şefin kendi yarattığı füzyon mutfağını denemek istiyor.

Sizce servis, yemek sanatının olmazsa olmazı mıdır?

Eskiden servis, yaratıcılık isteyen bir unsur değildi. Aşçı, yemeği kepçeyle gelişigüzel tabağına koyardı. Bugün artık bir restorana gittiğinizde, yemek bir sanat olarak karşımıza çıkıyor. Sosun dökülme şekli, yemeğin üzerindeki konular fesleğen yaprağının duruşu, mantarın farklı bir şekilde doğranması belli bir tasarım anlayışını da beraberinde getiriyor. Eskiden garsonlar "kırmızı mı, beyaz şarap mı?" diye sorarlardı. Şimdi

yediğiniz yemeğe uygun olarak hangi içkiyi içmeniz konusunda sizi aydınlatan ve "sommelier" adı verilen şarap uzmanları var.

İyi eğitilmiş, birkaç dil bilen, işini iyi yapan şefler sektöre ağırlıklarını koyuyorlar...

Evet. Şeflerin çok bilgili ve işlevli olmaları gerekiyor. Gastronomi tarihinden ve kültüründen tutun da renklerin nasıl kullanacaklarını, yemeği tabağına nasıl yerleştireceklerine kadar, pek çok şeyi bilmeleri lazım. Bizim üniversitede yaptığımız workshoplar; günlük, on günlük, 40 saatlik sertifika programları var. İtalyan mutfağı, makarna yapma, suşi veya çikolata yapma gibi belli alanlarda eğitim veriyoruz. İnsanlar artık, evlerine davet ettikleri misafirlerine ikramlarda bulunmak istiyorlar. "Şeflik evde de yapılır" diyerek evlerini eş dost için küçük bir restoran haline getirenler de var.

Turizmle gastronominin kesiştiği noktalar neler?

Deneyime dayalı turizmle birlikte gastronominin popülaritesini artırdığını söyleyebiliriz. İnsanlar farklı lezzetleri, yerel ürünleri deneyimlemek istiyor. Artık kitlesel turizmin olduğu yere değil, yerel halkın gittiği, yerel lezzetlerin olduğu, turist için yapıları değil, oranın insanın yediği yemeklerden tatmak istiyorlar. Bu durumun restoran sayısının artmasında ve ürünlerin çeşitlendirilmesinde etkili olduğunu düşünüyorum.

Eğitimi yurt dışında ya da yurt içinde alıyor olması bir fark yaratır mı?

Öncelikle, yurt dışında okumak için maddi durumun iyi olması gerekiyor. Türkiye'de okursa hem dünya hem de yerel mutfağı bilecektir. Burada eğitim gören gençlere şunu öneriyorum: Nerede okurlarsa okusunlar, mutlaka seyahat etmeli, teorinin yanı sıra uygulamalı eğitim almalı; bir mutfakta, bir şefin yanında çalışmalı ve burada yetişmeliler. Bunu dünyanın farklı yerlerine giderek deneyimlemeliler. Farklı kültürleri, farklı pişirme şekillerini yerinde yaşamalılar. Oranın baharatlarını, yiyeceklerini, pişirme tekniklerini, tenceresini, tavasını yerinde görmeliler. Çünkü ne yaparsak yapalım, başka bir ülkede onun aynısını bulmak mümkün olmuyor.

Şeflik çok yorucu bir meslek değil mi?

Evet, öyle. Sürekli ayaktalar. Bir yerde okumuştum, sekiz saat mutfakta çalışan biri, 20 saat yürümüş kadar yoruluyor. Bunun haricinde buhar ve sıcak da söz konusu. Ve müthiş bir koşuşturmanın içindeler. Bu yorgunluğun haricinde şef olacak kişide yetenek, el becerisi ve vizyon olması lazım. Bence aşçı yemeğe kendi ruhunu katmalı. Gerçi bu konuda tartışma var. Gelenekçi şefler, bir yemeğe dokunulmaması, klasik formunu koruması gerektiğini söylüyorlar.

İzmir Amerikan size ne kazandırdı?

Okulun hayatımda çok önemli bir rolü var. Bize farklı bakış açıları verdi. Dünya insanı olmayı öğretti. İnsanları farklı kategorilere ayırmamayı, insan olarak bakmayı gösterdi. Şu günlerde beni en çok etkileyen ve tuhaf gelen insanların birbirlerini insan olarak görmemeleri... Kadın-erkek, Müslüman, Hristiyan ve Musevi gibi insanlar farklı kategorilere bölünüyorlar. Bunları anlamakta zorluk geçiyorum. ☹